

মাংসের ৪ স্পেশাল রেসিপি

পেশোয়ারি মাংস

উপকরণ

মাংস ১ কেজি, টকদই ২৫০ গ্রাম, পেঁয়াজ কুচি, রসুন কুচি আধা কাপ করে; গরমমসলা ৪-৫ টুকরো, মরিচ ও হলুদ গুঁড়ো ১ চা-চামচ করে; পেস্তাদানা বাটা ২ চা-চামচ, বাদাম বাটা, জিরা গুঁড়ো ১ চা-চামচ করে; গোলমরিচ গুঁড়ো, চিনি আধা চা-চামচ করে; ডিম ৪টি, তেল ১ কাপ, জাফরান ও লবণ পরিমাণমতো।

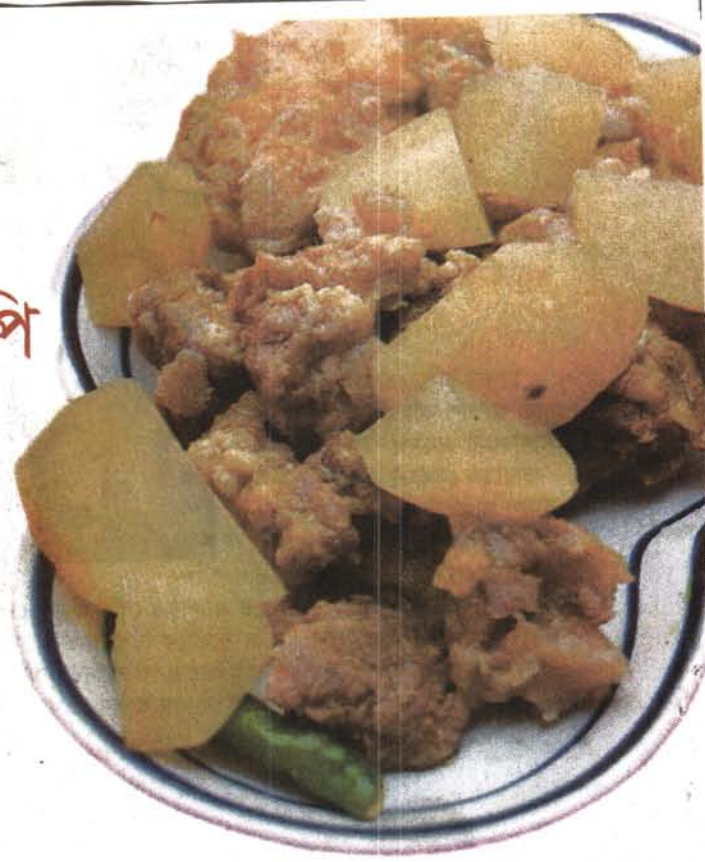
প্রণালী

হাড়বিহীন মাংস পাতলা করে কেটে খেঁতলে নিন। এবার কড়াইয়ে পেঁয়াজ বেরেস্টা করে হাত দিয়ে গুঁড়ো করুন।

মাংসে দই, রসুন বাটা, লবণ, মিশিয়ে এক ঘণ্টা মেরিনেট করুন।

এবার হাঁড়িতে ভাজা পেঁয়াজের

গুঁড়ো, গরমমসলা, হলুদ, মরিচ ও মাংস মাখা দিয়ে কষান। অল্প পানিতে মাংস সেদ্ধ করুন। মাংস সেদ্ধ হলে এতে পেস্তা বাটা, বাদাম বাটা, পেঁয়াজ কুচি, জাফরান দিয়ে ১০ মিনিট রান্না করুন। এবার মাখা মাখা হলে সেদ্ধ ডিম অল্প ভেজে অর্ধেকটা কেটে ওপরে সাজিয়ে জিরা গুঁড়ো ছিটিয়ে পরিবেশন করুন।



সুইট অ্যান্ড সাওয়ার মটন

উপকরণ

খাসির মাংস আধা কেজি, আলু ২-৩টি, পেঁয়াজ কুচি আধা কাপ, আদা বাটা, রসুন বাটা ১ চা-চামচ করে; শুকনো খেজুর ৮-১০টি, ভিনেগার আধা কাপ, চিনি ২ চা-চামচ, গরমমসলা ৪-৫ টুকরো, তেজপাতা ২-৩টি, গোলমরিচ ৫-৬টি, শুকনোমরিচ ৪-৫টি, ঘি ২ টেবিল চা-চামচ, লবণ পরিমাণমতো।

প্রণালী

মাংস টুকরো করে ধুয়ে নিন। আলু খোসা ছাড়িয়ে ছোট টুকরো করুন। চিনির সঙ্গে ভিনেগার মিশিয়ে রাখুন। খেজুরের বিচি ফেলে আধা কাপ পানিতে এক ঘণ্টা ভিজিয়ে রাখুন। এবার পাত্রে তেল অথবা ঘি গরম করে তাতে শুকনোমরিচ, গরমমসলা, গোলমরিচ, তেজপাতা, লবণ, রসুন বাটা, আদা বাটা, পেঁয়াজ কুচি দিয়ে নাড়াচাড়া করে তিন কাপ গরম পানি ঢেলে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিন। সেদ্ধ হলে তাতে ভেজানো খেজুর, চিনি মেশানো ভিনেগার, ভাজা আলুর টুকরো ও পরিমাণমতো লবণ দিয়ে দশ মিনিট রান্না করুন।



রাধুনি ১০০ গ্রাম মরিচ কিংবা হলুদের গুঁড়া কিনলেই পাবেন এমন চমক।

প্রতিদিন চমক পেতে নির্দিষ্ট রাধুনি পণ্য কিনে সাথে থাকা ইউনিক কোডট RDN লিখে পাঠিয়ে দিন 7464 নম্বরে। আর জিতে নিন রেফ্রিজারেটর, মাইক্রোওয়েভ ওভেন, ওয়াটার পিউরিফায়ার, ব্রেডার, প্রেশার কুকার, কিচেন সেট-সহ অসংখ্য পুরস্কার।

রাধুনি গুঁড়া মশলা
খনি মানের নিশ্চয়তা

শুকনো মসলায় গোস্ত

উপকরণ

মাংস আধা কেজি, গরমমসলা গুঁড়ো ১ চা-চামচ, পেঁয়াজ ২টি (৪ টুকরো করা), রসুন ৪ কোয়া, তেজপাতা ২-৩টি, হলুদ, মরিচ গুঁড়ো আধা চা-চামচ করে; ঘি বা তেল আধা কাপ, লবণ ও পানি পরিমাণমতো।

প্রণালী

হাড় বাদ দিয়ে মাংস ছোট ছোট টুকরো করে কাটুন। টুকরোগুলো পরিমাণমতো পানি দিয়ে সেদ্ধ করে একটি পাত্রে রাখুন। এবার হাঁড়িতে তেল বা ঘি গরম করে পেঁয়াজ ও রসুন দিয়ে নেড়ে তাতে লবণ ও গরমমসলা বাদে সব মসলা মেশান। মসলা কষানো হলে তাতে মাংস দিয়ে ভালো করে ভাজুন। ভাজা হয়ে গেলে তেল বা ঘি যখন ভেসে উঠবে তখন লবণ ও গরমমসলা ছিটিয়ে দিন।



মাংসের দোপেঁয়াজ

উপকরণ

হাড়বিহীন মাংস ১ কেজি, পেঁয়াজ কুচি ২ কাপ, রসুন কুচি ১ টেবিল চামচ, আদা বাটা ২ চা-চামচ, মরিচ গুঁড়ো ২ চা-চামচ, জৈত্রি গুঁড়ো আধা চা-চামচ, হলুদ গুঁড়ো দেড় চা-চামচ, গরমমসলা ৫-৬ টুকরো, তেজপাতা ২-৩টি, পেঁয়াজ বাটা ১ চা-চামচ, জায়ফল গুঁড়ো আধা চা-চামচ, টকদই ১৫০ গ্রাম, চিনি আধা চা-চামচ, ঘি বা তেল ১ কাপ, লবণ ও পানি পরিমাণমতো।



প্রণালী

দইয়ের সঙ্গে আদা, হলুদ, লবণ, মরিচ গুঁড়ো মিশিয়ে ফেটিয়ে নিন। মাংস ধুয়ে ফেটানো দইয়ের সঙ্গে মিশিয়ে এক ঘণ্টা মেরিনেট করুন। এবার তেল গরম করে তাতে অর্ধেক পেঁয়াজ ভেজে তেল বারিয়ে রাখুন। বাকি তেলে গরমমসলা, তেজপাতা, চিনি, রসুন, অবশিষ্ট পেঁয়াজ, লবণ, পেঁয়াজ বাটা দিয়ে ভাজুন। মসলার গন্ধ বের হলে তাতে মসলা মাখানো মাংস দিয়ে ভালোভাবে কষান। কষানো হলে প্রয়োজনমতো পানি দিয়ে সেদ্ধ করুন। মাংস সেদ্ধ হলে তাতে জৈত্রি, জায়ফল, গুঁড়ো মসলা দিন। মাংস মাখা মাখা হয়ে এলে ভাজা পেঁয়াজ ছিটিয়ে দিন।



রাঁধুনী ১০০ গ্রাম মরিচ কিংবা হলুদের গুঁড়া কিনলেই পাবেন এমন চমক।

প্রতিদিন চমক পেতে নির্দিষ্ট রাঁধুনী পণ্য কিনে সাথে থাকা ইউনিক কোডটি RDN লিখে পাঠিয়ে দিন 7464 নম্বরে। আর জিতে নিন রেফ্রিজারেটর, মাইক্রোওয়েভ ওভেন, ওয়াটার পিউরিফায়ার, ব্রেডার, প্রেশার কুকার, কিচেন সেট-সহ অসংখ্য পুরস্কার!

রাঁধুনী গুঁড়া মশলা